

日本語おもしろサロンお料理レシピ

2004年9月28日

中央公民館4F調理室

1 押し寿司

材料 (5~6人分)

米	1キロ
ゆでえび	15尾
干しいたけ	5~6枚
たまご	2個
おおぼ	5~6枚

調味料

酢	米の1割
砂糖	大さじ11ぱい
塩	大さじ1
醤油	大1

作り方

米は洗ってざるにあけておき、水は米と同じ分量で炊き、酢米の1割、砂糖大8、塩大1で味付けをする。ほしいたけは、じくをとり、砂糖ひとつまみ入れたぬるま湯につけてやわらかくもどす。水300cc、砂糖大2、醤油大1で煮詰める。

たまごは、分量の調味料砂糖大1、塩少々を入れ厚焼き、又はいりたまごにする。

器に、ラップをしき えびをならべ、おおぼをのせ、すしめしをのせたたまご、すしめし、しいたけ、すしめしの順に重ねて、しっかり押さえてしばらくおいてから、切る

2 肉団子のすまし汁

材料 (5~6人分)

とりひき肉	150グラム
長ネギ	半本
たまご	1こ
小麦粉	適宜
塩、こしょう	少々

水	5c
塩	小さじ1
日本酒	大1
醤油	大1
だし	大2
三つ葉	

作り方

とりひき肉に、きざんだ長ネギ、たまご、をいれ、塩、こしょう、小麦粉を加えよくねりあわせませす。薄めの味付けをした、しるのなかに、ひき肉をまるめて、そっとおとして、浮き上がったら、出来上がり。最後に三つ葉をちらします。